



Cevapcici mit Tomatenreis

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
50min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	2 St.
Petersilie, frisch	20 g
Rinderhackfleisch	600 g
Paprika, edelsüß	
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Strauchtomaten	2 St.
Tomatenmark	1 EL
Langkornreis	300 g
Rinderbrühe	400 ml
Öl	2 EL
Zucker	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, große Pfanne

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. In einer Schüssel die Hälfte der Petersilie, Hackfleisch, Knoblauch, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen. Aus der Masse fingerdicke Röllchen formen und kühl stellen.
2. Tomaten waschen, Strunk entfernen und würfeln. In einem Topf Tomatenstücke, Tomatenmark, Reis und 400 ml Brühe aufkochen und ca. 15 Min. weich garen.
3. Inzwischen in einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Cevapcici rundherum ca. 12 Min. knusprig braten. Reis mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und übrige Petersilie unterheben. Tomatenreis und Cevapcici auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	602 kcal
Kohlenhydrate	64 g
Eiweiß	38 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	20 g